

# “Le Porc”

MODE D'EMPLOI



Bien  
choisir +  
c'est savoir  
bien comparer.

## i BIEN COMPARER

Les critères à comparer :

- l'**origine** (né, élevé, abattu et transformé)
- le **calibre** (pour les muscles entiers)
- la **composition** (les muscles utilisés pour l'élaboration du produit)
- le **conditionnement** (sous-vide, barquette, carton de x pièces ou carton de x kg)
- le **type de conservation** (frais (sec ou saumuré) ou surgelé)

## L'ORIGINE

### « LE PORC FRANÇAIS »



Ce logo est apposé sur les **produits porcins**, et engage une **traçabilité totale** : né, élevé, abattu et transformé en France.

Les produits peuvent être **frais, surgelés, élaborés (charcuterie, saucisserie...) ou bruts.**

EN FRANCE, IL EXISTE  
3 TYPES D'ÉLEVAGE SELON  
LES EXPLOITATIONS :

- **en bâtiment sur caillebotis**,
- **en bâtiment sur de la paille** (pour une démarche qualité spécifique),
- **en plein air** (pour une démarche qualité spécifique).

### L'ALIMENTATION DU PORC

ELLE EST COMPOSÉE DE  
80 % DE BLÉ, ORGE ET MAÏS,  
17 % DE COLZA, TOURNESOL ET  
SOJA ET À 3 % DE SELS MINÉRAUX.  
(hors cahier des charges Bleu Blanc Cœur)



Chaque ration alimentaire est **adaptée aux besoins nutritionnels** de l'animal selon son stade de développement.

## SAUMURAGE/SALAGE SEL SEC : QU'EST-CE QUE CELA SIGNIFIE ?

Ce sont deux techniques de salage de la viande qui permettent d'en assurer la conservation.

**SAUMURAGE** : c'est l'action de gorgier la viande de saumure (mélange d'eau et de sel) soit par des bains soit par des injections (micro-aiguille) directement dans la viande. La saumure est ainsi bien répartie dans le muscle.

Un produit non saumuré peut être défini par « à sec ». Il s'agit alors de **viande brute non saumurée**. DS Restauration aujourd'hui ne commercialise pas de viandes brutes de porc saumurées. Nos échine, longes ou sautés sont « à sec ».

**SALAGE AU SEL SEC** : c'est une autre forme de salage qui consiste à recouvrir un muscle de sel pendant un temps donné.

Le muscle peut aussi être frotté avec ce sel pour qu'il pénètre bien les chairs.

## IL EXISTE 3 PÉRIODES DANS L'ÉLEVAGE DE PORC :

### LA NAISSANCE

La gestation dure  
**3 mois, 3 semaines  
et 3 jours.**

Durant un mois, le porcelet  
reste avec la truie pour une  
alimentation exclusivement  
à base de lait.

### POST SEVRAGE

Période de  
**6 à 8 semaines  
d'alimentation lactée  
à solide.**

### ENGRASSEMENT

 Le porc  
est nourri  
pendant  
**3 à 4 mois et devient  
un porc charcutier.**

Pour certains industriels, l'âge d'abattage est de 6 mois environ, toutefois la réglementation n'impose pas d'âge et de poids minimum.

## LES RACES

### LES CLASSIQUES

Ces races de porcs sont généralement les plus répandues dans les élevages en France.

#### LE LANDRACE

**ORIGINE :**  
DANEMARK  
ET SUÈDE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **claire** avec peu de poils,
- corps **allongé** et fin avec des **oreilles tombantes**.

#### LE LARGE WHITE

**ORIGINE :**  
ROYAUME-UNI

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **claire** avec peu de poils,
- corps moins allongé que le landrace et des **oreilles relevées**.

#### LE PIÉTRAIN

**ORIGINE :**  
BELGIQUE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **claire tachetée de noir** et parfois de roux,
- **musculature développée**.

#### LE DUROC

**ORIGINE :**  
AMÉRIQUE DU NORD

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **rousse brune** uniforme,
- aspect **rustique**
- corps **allongé** et **oreilles tombantes**.

#### LE PORC IBÉRIQUE

**ORIGINE :**  
ESPAGNE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe et pattes **noires**.

### LES RUSTIQUES

#### LA RACE BASQUE

**ORIGINE :**  
PAYS BASQUE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **bicolore**, un corps **trapu** et **oreilles tombantes**,
- adaptée à la **marche en montagne** et à des **conditions climatiques** qui peuvent être **dures**.

#### LA RACE GASCONNE

**ORIGINE :**  
GASCOGNE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **noire** comprenant beaucoup de poils (soies).

#### LA RACE CUL NOIR DU LIMOUSIN

**ORIGINE :**  
LIMOUSIN

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **bicolore claire et noire**,
- la tête, la croupe et les membres postérieurs présentent des **parties noires**,
- **taille moyenne**, un corps trapu et **oreilles à demi-dressées**.

#### LA RACE BLANC DE L'OUEST

**ORIGINE :**  
BRETAGNE, PAYS  
DE LA LOIRE ET  
NORMANDIE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **claire**,
- **grand corps** allongé avec de **grandes oreilles tombantes**.

#### LA RACE BAYEUX

**ORIGINE :**  
HAUTE ET BASSE  
NORMANDIE

**CARACTÉRISTIQUES :**

- robe **claire tachetée de noir**,
- **grande taille** et **oreilles tombantes**.

À l'étranger, on rencontre encore d'autres races, parfois originales telles que le porc Mangalica (Hongrie) : porc poilu à l'apparence d'un mouton.



# DU CHAMP À L'ASSIETTE = LE TRAVAIL DU BOUCHER

## ÉCHINE

Tirée de la partie supérieure du cou, l'échine est un morceau moelleux et apprécié pour son goût et sa tendreté.

- En rôti : cuisiné au four ou en cocotte, la viande est divinement moelleuse.
- En côtes : pièce de viande légèrement entrelardée ce qui fait un morceau très tendre avec beaucoup de goût.
- En morceau avec son os : cuisiné au four, grillé ou en cocotte, il sera goûteux, juteux et savoureux.

## PALETTE

La palette est la partie supérieure de l'épaule. Sa chair est savoureuse et moelleuse. La palette peut être aussi rôtie ou braisée selon les goûts. Il est important de la cuire lentement à une température basse afin de conserver toutes ces qualités gustatives.

## ÉPAULE

L'épaule se divise en 3 morceaux :

- la palette est vendue fraîche, salée ou fumée,
- la noix est découpée pour faire des sautés,
- le jarret est généralement utilisé en petit salé.

## QUI EST QUI ?

### LE COCHON DE LAIT

Âge 5 à 6 semaines  
Poids 10 kg.

### PORCELET

Jeune porcin de moins de 35 kg avec tête. Femelle ou mâle castré, élevé pour sa viande.

### LE PORC CHARCUTIER

Âge 5 à 6 mois  
Poids 95 à 110 kg.

### VERRAT

Porcin mâle adulte non castré qui sert à la reproduction.

### TRUIE

Porcin femelle qui a déjà mis bas.



## LA TÊTE

Elle est composée du museau, de l'oreille et de la joue. Ils sont souvent destinés à la fabrication de la charcuterie.

## LA GORGE

Morceau utilisé pour la fabrication des pâtés.

## CARRÉ DE CÔTE

Le carré de côte est un morceau excellent et idéal à cuire au four, en cocotte braisé, grillé ou rôti. Il peut être détaillé en différentes côtes :

- la côte découverte est plus grasse, principalement grillée,
- la côte première (comme la côte seconde), offre une belle noix de viande et un os à manche,
- la côte seconde touche l'échine et forme, avec les côtes premières, le carré qui fait un excellent rôti.

## LONGE

Cette pièce sert principalement à préparer des rôtis ou des côtes. Elle a un goût persillé du côté de l'échine et devient plus maigre du côté du filet et peut être servie avec ou sans os.

## MIGNON

Le filet-mignon, c'est le morceau le plus moelleux du porc et très recherché. Morceau rare puisqu'il n'y a que 2 filets mignons par bête.

Muscle long étroit, particulièrement maigre, il est tendre, succulent et fondant en bouche.

C'est une pièce très appréciée des gourmets.

## L'ARAIGNÉ

Aussi appelé « cigaline » c'est un morceau rare car il y en a seulement 2 par cochon.

Il est situé dans le jambon, il est de couleur clair, tendre et fondant en bouche.

## JARRET OU JAMBONNEAU OU JARRETON

Le jarret est situé au niveau du « coude » et du « genou » de l'animal.

- Le « jarreton » est un terme pour définir un petit jarret soit le jarret a été coupé en deux soit il est coupé plus court sur une bête de petite taille.
- Le « jambonneau » est une appellation de charcuterie : c'est un jarret cuit.

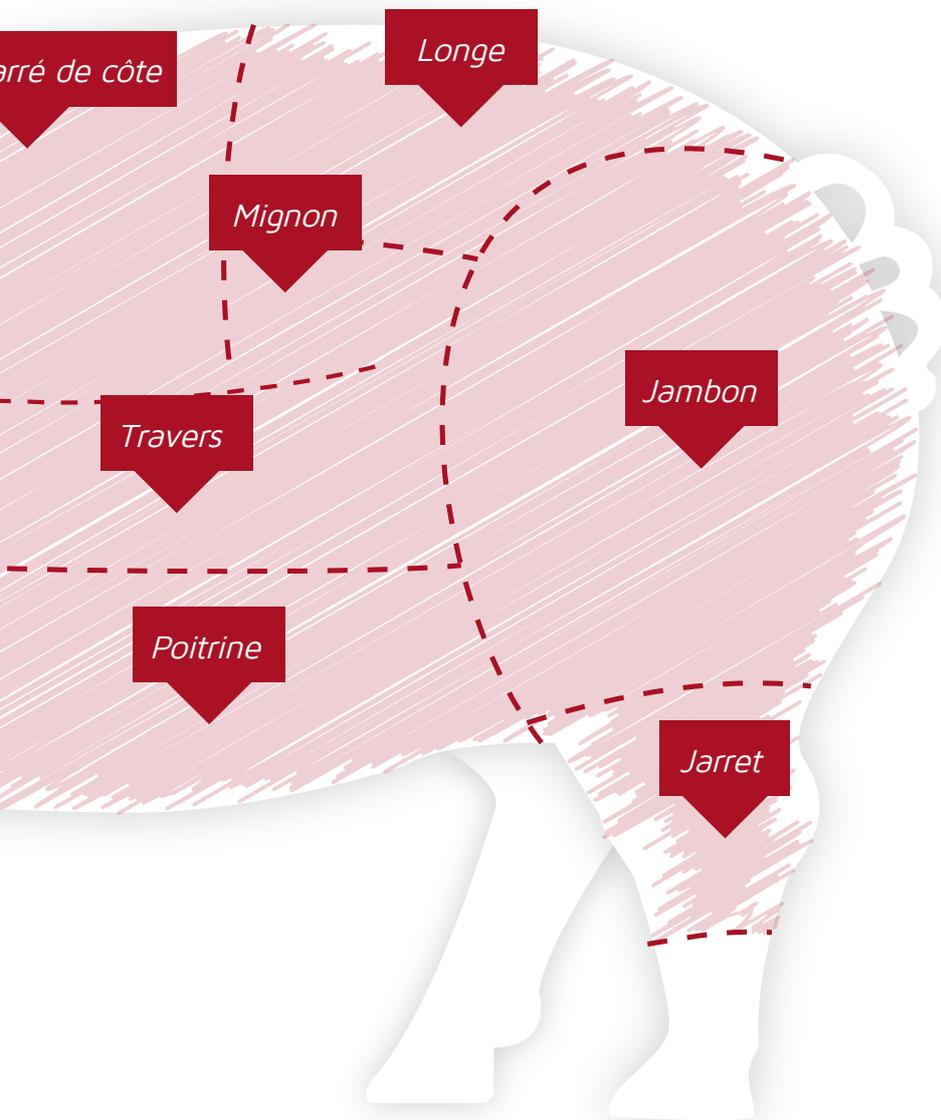
## POITRINE

La poitrine, ventre de l'animal, aussi appelée lard maigre, est composée de différentes parties : plat de côtes, de la « mouille » (partie postérieure) et de la bardière. Elle est composée de couches successives de gras et de viande.

La poitrine est utilisée pour les lardons. Il est possible de l'utiliser pour la fabrication de rillettes, saucisses et saucissons.

Vous pouvez la portionner très facilement de par l'absence d'os.

- Sous forme de travers, elle peut être préparée en marinade.
- En tranche, elle est très rapide à mettre en œuvre, vous pouvez la griller ou/et la faire mariner également.



## TRAVERS

Un travers est un train de côtes levées, que le boucher a prélevé sur le reste de la carcasse.

Pour une viande délicieuse et savoureuse, vous pouvez la mariner puis la griller au barbecue. Le travers se déguste particulièrement l'été.

# LES LABELS



## LE PORC DE MONTAGNE

Le porc de montagne est issu de nos montagnes françaises et bénéficie d'une **alimentation saine** composée de céréales (cultivées en zone de montagne).

Un **organisme certificateur** atteste du respect de bonnes pratiques d'élevages et d'abattage de ces produits.

## BLEU BLANC CŒUR

LA MARQUE FILIÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE « BIEN NOURRIR LES ANIMAUX POUR BIEN NOURRIR LES HOMMES »



Bleu-Blanc-Cœur est une **association** créée pour promouvoir une agriculture responsable avec un **objectif d'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation**. L'idée fondatrice de Bleu-Blanc-Cœur veut que : « pour bien nourrir les Hommes, il faut commencer par prendre soin de nos cultures et de la santé de nos animaux ». L'association fédère ainsi des agriculteurs, entreprises, médecins, scientifiques et consommateurs.

Bleu-Blanc-Cœur est une **démarche d'intérêt nutritionnel et environnemental** reconnue par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé et de l'Environnement.



## LABEL ROUGE



Le Label rouge indique que le produit est de **qualité gustative** supérieure par rapport aux produits standards. Les critères portent sur l'alimentation du cheptel, les conditions d'élevage, l'âge d'abattage des animaux, le tri des viandes et la méthode d'élaboration des produits.

# NUTRITION : UN ENJEU IMPORTANT DANS LA RESTAURATION !

## LES ATOUTS NUTRITIONNELS DE LA VIANDE DE PORC :



pour 100 g de viande cuite



pour 100 g de charcuterie

source de fer = vitamine B



sont des acides gras insaturés = bonne graisse

Le **filet mignon** et le **jambon** sont les morceaux les **plus maigres** du porc.

## GEMRCN : CLASSEMENT ET FRÉQUENCE

Sa mission est de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant d'**améliorer la qualité nutritionnelle** des repas servis.

### CLASSEMENT DE LA VIANDE DE PORC :



La fréquence de service de la viande de porc brute n'est ni limitée ni encouragée (comme la volaille). **Ce sont des viandes maigres qui sont à intégrer dans les repas pour apporter de la diversification.**

### CLASSEMENT DES PRODUITS CHARCUTIERS :



La **charcuterie** permet de proposer une **entrée protidique de temps en temps.**

### CLASSEMENT DES ABATS DE PORC :



Comme tous les abats, la **consommation régulière est recommandée.**

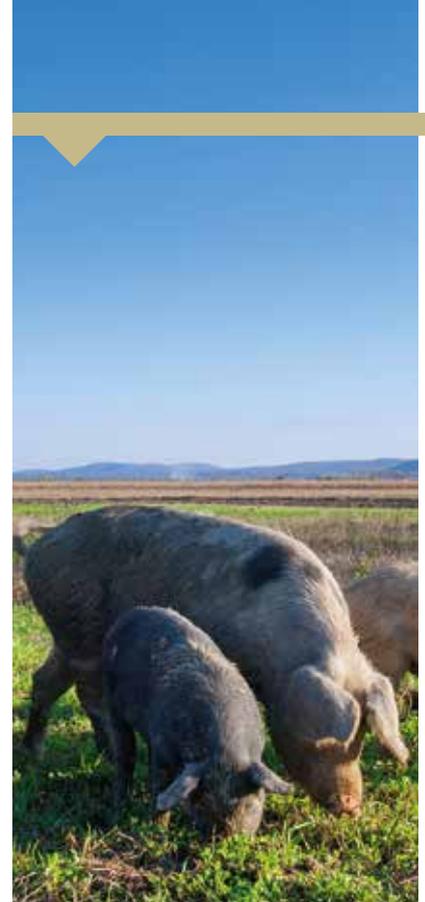
## LA CUISSON

La viande de porc est une viande très sensible aux bactéries. C'est pourquoi il est nécessaire de la **décongeler en chambre froide positive** et de la cuire à cœur.



## i INFO

- La viande doit être **rose pâle**.
- La **texture ferme fine et élastique sans excès d'humidité**.
- Une viande dite « **persillée** » tiendra mieux à la cuisson, sera plus **moelleuse** et **plus juteuse**.



Toutes les **valeurs nutritionnelles**, les **classements GEMRCN** et les **fréquences de services** sont à disposition dans toutes nos fiches techniques. Vous pouvez les retrouver directement sur notre site internet.



## LE TABLEAU DE CUISSON

MORCEAUX DE PORC	à griller		à poêler		à sauter		à rôtir		à braiser	
	🕒 5 à 20 minutes					🕒 1 à 3 heures				
ÉCHINE	🍷	👉				🍷	👉			
RÔTI (l'échine, longe)					🍷		🍷			👉
CARRÉ DE CÔTES	🍷	👉					🍷			
FILET MIGNON		👉			🍷		🍷			
JAMBON	🍷	👉					🍷			👉
GRILLADE PARISIENNE	🍷	👉								
TRAVERS	🍷						🍷			
POITRINE	🍷	👉								👉
ÉPAULE (sauté)					🍷		🍷			👉
PALETTE							🍷			👉
JARRET							🍷			👉
ROGNON					🍷					👉
NOIX DE JOUE					🍷		🍷			👉

# L'ÉPAULE



## SAUTÉ DE PORC

 60-80 g Réf. : 00022

IQF | coupé main, sans os,  
à sec  
Origine France et UE  
Carton d'environ 5 kg

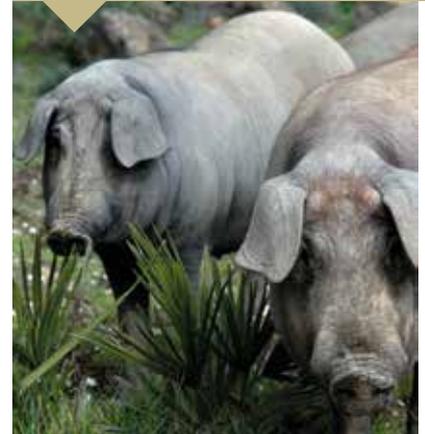
 60-80 g Réf. : 02819

 50-70 g Réf. : 07589

Sans os, à sec  
Origine France  
Sous-vide de 2,5 kg environ



# LA PLUMA IBÉRIQUE



## i INFO

Le porc ibérique est une race de porc typique du sud de l'Espagne. Il est de couleur noire et plus petit que son voisin domestique. Élevé dans les pâturages de montagne dans des faibles densités, il s'alimente de façon naturelle. Il est donc moins gras et offre une viande savoureuse et plus équilibrée entre chair et graisse.

DS Restauration vous propose la pluma ibérique qui doit son nom à sa forme de plume, le morceau est situé à la pointe de l'épaule. Ce muscle est très tendre et très persillé. Il permet de faire redécouvrir le porc grâce à son goût étonnant.



### Pluma ibérique

 e 225 +/-75 g Réf. : 07232

Issue de porc ibérique né, élevé et abattu en Espagne  
Sous-vide d'une ou trois pièces



## EMINCÉ DE PORC

 2 kg Réf. : 03573

Origine France  
Sous-vide de 2 kg



## PALETTE SUPÉRIEURE CUITE

 e 1,5 kg Réf. : 03824

Dégraissée, dénervée  
puis cuite  
Origine France  
Sous-vide d'une pièce



## EFFILOCHE DE PORC MARINÉ

 sachet de 2,275 kg  
Réf. : 07357

À réchauffer, épaule de porc  
marinée et cuite, à servir  
en effilochant la viande  
à la fourchette, permet  
de multiples utilisations  
Origine UE

## + Produit

- Produit cuit à réchauffer au four dans son jus.
- Original dans un parmentier, pour garnir un burger ou un sandwich...

# L'ÉCHINE



## CÔTE DE PORC



 130-160 g *Réf. : 00004*

 180-200 g *Réf. : 03116*

Sciée avec os  
Origine France  
Carton de 5 kg

 130-160 g *Réf. : 02818*

 170-200 g *Réf. : 02847*

Sciée avec os  
Origine France  
Sous-atmosphère ou sous-vide de 10 pièces



## ESCALOPE DE PORC

 e 140 g *Réf. : 02816*



Sans os  
Origine France  
Sous-vide de 10 pièces



## RÔTI DE PORC

 1,8-2,5 kg *Réf. : 00126*

Ficelé ou non ficelé  
Origine UE  
Carton de 3 x 1 pièce

 e 2,5 kg *Réf. : 02814*



Ficelé ou sous-filet  
Origine France  
Sous-vide d'une pièce

 e 2,5 kg *Réf. : 07588*

Ficelé  
Origine France  
Sous-vide d'une pièce



## i INFO

Cette escalope est détaillée dans l'échine qui fait un morceau tendre et goûteux adapté à tous les convives.



## ÉCHINE DE PORC FUMÉE CUITE

 e 2 kg *Réf. : 05343*



Sans os sous filet,  
cuite et fumée  
Origine France  
Sous-vide d'une pièce

# LES POITRINES



## POITRINE DE PORC

 e 2 - 2,2 kg Réf. : 02820 

Sans os, maigre, crue, n°1  
Origine France  
Sous-vide d'une pièce

### Existe aussi

 e 2 - 2,2 kg Réf. : 02821

Demi-sel

 e 2 - 2,2 kg Réf. : 00949

Fumée crue

 e 2 - 2,2 kg Réf. : 02844

Fumée cuite



## TRAVERS DE PORC NATURE CRU

 e 1,2 kg Réf. : 05269 

Avec os  
Origine France

Sous-vide de 2 pièces

## + Produit

- Belle épaisseur.
- Bien charnue.

# JARRETS



## JARRETON DE PORC CUIT

 e 400 g Réf. : 00318 

Origine France, élaboré  
Centre-Val de Loire

Sous-vide de 4 pièces (e 1,6 kg)

 e 350 g Réf. : 07382 

Origine France

Carton de 3 kg environ



## JARRET DE PORC DEMI-SEL

 400-600 g Réf. : 00307 

Jarret avant  
Origine France

Sous-vide de 4 pièces



## MINI-JAMBONNEAU CUIT SUPÉRIEUR DORÉ

 e 150 g Réf. : 02968 

Préparé à partir  
de jarret arrière avec os traités  
en salaison et cuits,  
sous-atmosphère  
Origine France

Barquette de 12 pièces

# LA LONGE



## RÔTI LONGE (FILET)



2-2,5 kg



Réf. : 02812

Non bardé, sous-filet ou ficelé  
Origine France

Sous-vide d'une pièce



1,5-2,8 kg



Réf. : 00129

Sous-filet et sous-film  
Origine France

Carton de 3 x 1 pièce

## RÔTI DE PORC CUIT



e 3 kg



Réf. : 00374

Cuit au bouillon, sous-vide  
Origine Centre-Val de Loire

Carton de 2 x 1 pièce



## GRILLADE PARISIENNE



200 g

Réf. : 05094



Issue de la longe  
de porc au niveau de l'échine  
et du carré  
Origine France

Sous-vide de 10 pièces (e 2 kg)



## LONGE DE PORC AVEC OS



9-12 kg

Réf. : 02811



Entière, avec os, préparée  
pour un piéçage facile  
Origine France

Carton d'une pièce



## CARRÉ DE PORC CUIT



e 2,5 kg

Réf. : 03653



Sans os, issu du filet  
Origine France

Carton de 3 x 1 pièce

## i INFO

La grillade parisienne est une pièce de porc persillée d'environ 200 g. Idéale en cuisson minute au grill ou à la plancha, vos clients apprécieront le goût et la tendreté de ce morceau.



## i INFO

Le porc de montagne est 100 % issu de nos montagnes françaises.

Il bénéficie d'une alimentation saine et est sélectionné rigoureusement selon la charte « Origine Montagne » qui vise à valoriser tous les acteurs de la filière porcine et le terroir de nos montagnes tout en produisant une viande de qualité et en garantissant un approvisionnement régulier.

Le cahier des charges est très précis : les porcs sont élevés à plus de 600 m d'altitude dans les montagnes françaises. L'alimentation est composée de céréales produites en zone de montagne, les antibiotiques de croissance sont bannis et un organisme certificateur atteste du respect de bonnes pratiques d'élevages et d'abattage.

## PORC DE MONTAGNE - CÔTE DE COCHON

 e 300 g Réf. : 07558



Côte de cochon filet avec os manchonné issue de porcs nés, élevés au cœur des Pyrénées

Origine France

Carton de 5 kg

## LES MIGNONS



### FILET MIGNON

 e 500 g Réf. : 02907

Paré  
Origine UE

Sous-vide d'une pièce

 300-600 g Réf. : 01682

Paré  
Origine France ou UE

Carton d'environ 5 kg



### TÊTE FILET MIGNON DE PORC

 80-250 g Réf. : 01039

IQF | Origine France ou UE

Carton de 5 kg ou 6,5 kg

## L'ARAIGNÉE



 Réf. : 07231



IQF | Origine France

Carton de 5 kg

# LES JAMBONS

POUR LA FABRICATION D'UN JAMBON, IL EST IMPÉRATIF D'UTILISER SEULEMENT LA PARTIE POSTÉRIEURE DU PORC. LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAIISON ET DES CONSERVES DE VIANDES DÉFINIT L'ENSEMBLE DU PÉRIMÈTRE DANS CE DOMAINE.

## LES JAMBONS CUIITS



### LES JAMBONS À CUIRE

#### Cuisseau de porcelet



1,8-2,7 kg Réf. : 05284

Cru, cuisseau de porcelet présenté avec couenne, os coulé et roulé sous filet  
Origine Espagne

Carton de 3 x 1 pièce

### Lexique

- **AC** = avec couenne
- **DD** = découenné dégraissé
- « **Torchon** » = process de fabrication qui consiste à cuire le jambon dans un bouillon entouré d'un linge, d'un sac, d'un filet ou du bandelettes textiles.

• « **Dégougé** » = l'os du jambon est séparé des chairs mais reste à l'intérieur du jambon. Il est cuit avec. Pour le trancher, vous pourrez retirer l'os facilement.

• « **Jambon de Paris** » = soit il s'agit d'une IGP (produit fabriqué à Paris exclusivement) soit, la plupart du temps, il s'agit d'une appellation commerciale qui n'a pas de valeur de qualité. Le jambon de Paris est souvent de forme rectangulaire, de qualité choix ou supérieure.

	QUALITÉ STANDARD	QUALITÉ CHOIX	QUALITÉ SUPÉRIEURE
MORCEAUX UTILISÉS	Membre postérieur couenne et gras sous cutané	Au moins une noix, membre postérieur couenne et gras sous cutané	Une noix entière minimum ou les 3 noix
ADDITIFS	Saumure, gélifiants, phosphate et exhausteur de goût	Saumure, phosphate et exhausteur de goût	Saumure et exhausteur de goût
NOS RÉFÉRENCES	Réf. : 00303 jambon standard rectangle DD	Réf. : 003777 tranche de jambon choix DD	Réf. : 05575 jambon supérieur AC doré au four Réf. : 05714 jambon supérieur AC Le dégougé Réf. : 00302 jambon supérieur AC Réf. : 00625 jambon supérieur « torchon » DD Réf. : 00315 jambon supérieur DD Réf. : 00328 demi-jambon supérieur DD Réf. : 05406 tranche de jambon supérieur DD Réf. : 03067 tranche de jambon supérieur « torchon » DD



## LES JAMBONS SECS

## JAMBONS ESPAGNOLS

### i INFO

La gamme de jambon ibérique se divise en **3 catégories** en fonction du temps de séchage des produits ce qui donne **3 appellations** différentes :

- Bodega** = temps de séchage < 12 mois
- Reserva** = temps de séchage < 15 mois
- Gran Reserva** = temps de séchage > 15 mois

Ensuite la qualité d'un jambon ibérique dépend de la qualité de la matière première.

**DS Restauration vous propose une gamme complète :**

- Un jambon « **bodega** » avec un façonnage 4 D pour la praticité d'utilisation (tranchage homogène).
- Un jambon « **Reserva** » avec une IGP qui atteste de la qualité d'un savoir faire régional.
- Un nouveau jambon « **Gran Reserva** » élaboré à partir d'une race pure : Duroc. Ce sont des cochons ibériques rustiques reconnus pour la qualité de leur viande (typée, gouteuse et tendre).



### Jambon sec DUROC Gran Reserva 16 mois

e 5 kg Réf. : 08314

### Jambon Serrano Reserva 12 mois sans os

e 6 kg Réf. : 02215

### Jambon Serrano Bodega 10 mois sans os 4D

e 5 kg Réf. : 07926

## JAMBONS ITALIENS

### Jambon de Parme 12 mois

e 7 kg Réf. : 01918

### Jambon Italien 8 mois

e 6 kg Réf. : 07534

### Demi-speck de montagne 12 semaines

e 2,5 kg Réf. : 07535

jambon cru fumé

## JAMBONS FRANÇAIS

### Jambon d'Auvergne 9 mois

e 5,6 kg Réf. : 07595

### Jambon de Bayonne 9 mois

e 5,6 kg Réf. : 03816

### Jambon sec de pays supérieur 7 mois

e 5,5 kg Réf. : 00350



## JAMBON DE VENDÉE

### Jambon entier

5-6 kg Réf. : 00304

### Demi-jambon

2,5-3 kg Réf. : 00763

### Tranché

e 25 g Réf. : 00761

## + Produit

Ce sont des jambons dit « crus ». Ils sont mis au séchoir **48 jours minimum**. Ces jambons sont élaborés à partir de jambon de porc français selon **une recette vendéenne ancestrale**. Frotté à l'eau de vie et aux herbes, il est salé à la main au sel sec.

# LES ABATS



## Rognon de porc sauce Madère

 **2,4 kg** Réf. : 07716

Environ 10 portions,  
à réchauffer, rognons  
de porc en morceaux  
(50 %), cuisiné dans une  
sauce Madère  
Origine France  
**Carton de 2 x 2,4 kg**



## ROGNON DE PORC

Il est classé dans les abats rouges. Le rognon de porc ne possède qu'un seul lobe contrairement aux rognons de veau ou de bœuf. Le rognon est assez dodu et ferme, de couleur uniforme : rouge-brun pâle.

**Conseil de préparation :** Le rognon frais doit être cuisiné le jour même, et peut être congelé facilement.

Avant de le cuisiner, ébouillanter le rognon puis égoutter le, retirer la membrane transparente afin qu'il ne se rétracte pas à la cuisson. Vous pouvez le servir avec une sauce, accompagné de pommes de terre.

 **20-30 g** Réf. : 00465

Scié en dés, en sachet de 1 kg  
Origine UE  
**Carton de 5 kg**



## NOIX DE JOUE DE PORC

La noix de joue de porc fait partie des « abats blancs ». Vous pouvez la faire cuire lentement pour que la viande soit fondante.

 **80-100 g** Réf. : 00469

Entièrement dégraissée  
Origine France ou UE  
**Carton de 5 kg**

## + Astuce

Vous pouvez utiliser la noix de joue de porc confite émincée dans une salade de saison.

### Noix de joue de porc confite

Confit dans la graisse de canard

 **50-80 g** Réf. : 02563

Élaboré France  
**Sous-vide de 1,5 kg**

 **e 70 g** Réf. : 08334

Élaboré Auvergne Rhône-Alpes  
**Carton de 6 x 2 kg**

### SIRF

14, rue Bonséjour  
85120 La Châtaigneraie

Tél. : **02 51 53 58 10**

Fax : 02 51 52 79 64

### SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE RAISON FRÈRES

S.A.S. au capital de 300 000 € - SIREN 546 850 231

### DS ARMORIQUE

PA de La Gaultière  
rue de La Gaultière  
35220 Châteaubourg

Tél. : **02 51 53 58 10**

Fax : 02 51 52 79 64

### Surgelés DISVAL

47, rue du Clos Renard/BP 21  
45110 Châteauneuf-sur-Loire

Tél. : **02 38 46 83 80**

Fax : 02 38 58 60 75

### SOCIÉTÉ D'EXPLOITATION DES SURGELÉS DISVAL ET D.S. RHÔNE-ALPES S.A.S.

S.A.S. au capital de 469 600 € - SIREN 340 670 777

### DS RHÔNE ALPES

Allée de la Minéralogie  
Z.A. Molina la Chazotte  
42000 Saint-Étienne

Tél. : **04 77 34 07 75**

Fax : 04 77 47 58 19

### FRESCA

Z.A. La Butte au Berger  
29, rue Hélène Boucher  
91380 Chilly-Mazarin

Tél. : **01 64 54 54 00**

Fax : 01 60 10 07 98

### FRESCA

SAS au capital de 830 000 €  
SIREN 582 056 503



DS Restauration adhère à EcoFolio et soutient financièrement votre collectivité pour le recyclage des papiers. Merci de les déposer dans le bac approprié. En triant vos déchets, vous participez à la préservation de l'environnement. [www.ecofolio.fr](http://www.ecofolio.fr)



PEFC 10-31-1614



 Produit frais  Produit surgelé

NOTA : Sauf erreur typographique. Suggestions de présentation. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.